



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "CLOS DES AVAUX" - HOSPICES DE BEAUNE

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune Premier Cru
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- RENDEMENT MOYEN 40hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne
- FÛTS Fûts des Hospices de Beaune

Description

Le nom Les Avaux tire son origine du lieu-dit Vaux - ou Val - désignant une dépression dans la pente où sont situées les vignes. Avant la Révolution, elles appartenait à l'Hospice de la Charité. Des vignobles plantés en 1944 et 1948 composent 45% de la Cuvée.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Beaune 1er Cru « Clos des Avaux » présente une robe rubis sombre. Son bouquet est complexe avec des notes de fruits rouges et noirs. La bouche est ample avec des tannins soyeux et des parfums de cassis, de griotte.
- POTENTIEL DE GARDE 10 ans
- ACCORD METS/VINS Boeuf bourguignon - magret de canard - bécasse - Camembert - fromage à pâte molle
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

